



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ENGİNAR SALATASI

1 kavanoz Penguen Enginar
½ kavanoz Penguen Közlenmiş Biber
2 adet közlenmiş sarı biber
4 adet yeşil soğanın yaprakları
2 yemek kaşığı çam fıstığı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı nar ekşisi
Kaya tuzu

Penguen Enginarları dörde bölüp bir karıştırma kabına alın.
Üzerine irice doğradığınız Penguen Közlenmiş Biberleri ekleyin.
Yeşil soğan yapraklarını irice doğrayıp üzerine ilave edin.
Hepsini harmanlayıp büyük bir salata kabına alın.
Bir tavada zeytinyağında çam fıstığını soteleyin.
Altını kapatınca nar ekşisini ve tuzu ilave edip sosunuzu salataya döküp servis edin.

